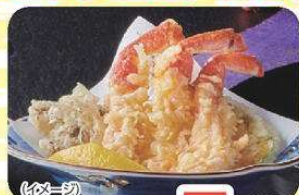
お手頃な価格でかにをたらふく食べ尽くす!!

かに刺し・焼がに・かにすき・かに天ぷら・ゆでがになど・・・。かにの食べ方はいろいろ。たっぷりかにを堪能できるプランがお手頃な価格で57施設勢揃い! ピッタリのプランを見つけてかにを満喫しよう!!

(イメージ)
サクサクの衣に旨みがギュッとつまった **天ぷら**

(イメージ)
新鮮な身の食感が楽しめる **刺身**

(イメージ)
香ばしさとプリプリ食感 **焼がに**

(イメージ)
かにの旨みがしみこんだダシで味わう **鍋**

かに料理について

メニューのごあんない

(一例)

かに料理のメインとなるゆでがに・かに刺し・焼がに・かに鍋・かに天ぷら・かに雑炊の中で料理に含まれるものを記載しています。
※季節・仕入等の都合により料理内容・器が変更となる場合があります。

かに料理について
◆姿ゆでがに
◆かに刺し・焼がに
◆かに鍋

おひとりかに 2杯 相当使用
(かにの使用量)

料理写真について

料理写真の姿ゆでがには実際は食べやすいようにさばいて提供する場合があります。

(一例)

当プラン料理(イメージ)※ゆでがには2名様分

料理の見方

かに料理をお手頃な予算で楽しめる料理です。

かにづくし等、かにを存分に味わっていただける料理です。

松葉がに

学名『ズワイガニ』の雄の山陰地方での呼び名です。北陸地方では『越前がに』と呼ばれています。その由来は、刺身にして氷水でしめたときに松葉のようにひらくからとか、昔、松葉で焼いて食べたからとか言われていますが定かではありません。雌の呼名は「セコガニ」・「コッペ」・「親がに」など、地域により異なります。

厳しい規制で品質保持

輸送や冷凍、解凍の技術の向上により、海外で捕獲した味の良いズワイガニも多く出回っています。しかし、国内では、禁漁期間など保護政策がとられ厳しく規制されている為、水揚げ高が少なく、山陰の港の船が水揚げした「かに」は、珍重されています。

鮮度抜群の「活かに」を食すプランもご用意しております。
※詳しくは右記カタログをご覧ください。

活かにを食す

お宿一覧(目次)

北近畿

北陸

山陰

※上記 ● ● については一部プランのみの場合があります。また、飲み放題は有料の場合があります。詳しくは各お宿欄をご覧ください。　※24・25ページ(大橋館除く)施設を宿泊のみでご希望の場合は、手配旅行契約となります。

●交通のご案内 P.25～27　●お申込のご案内 裏表紙